39e Année. — Tome LXXVI. N° 1975 Paris, 5 Mai 1932

REVUE DE VITICULTURE

LE VIGNOBLE DE TOURAINE DE 1800 à 1932 (1)

C'est à dater de 1893 que la grande évolution commence et que les premiers pionniers arrivent à entraîner la masse. De tous côtés on cherche à s'initier aux mystères du greffage qui devient assez rapidement une pratique presque courante. Greffes sur place, greffes sur table en fente pleine, ou en fente avec épaulement, greffes en écusson, toutes furent essayées.

Mais très rapidement la greffe anglaise en fente double a conquis tous les suffrages, c'est la seule qui finalement a été adoptée par tous les viticulteurs.

Des pépinières de pieds mères de riparia sont établies, au cours de l'année 1893, dans différentes communes. La Société d'Agriculture encourage ce mouvement et sous la direction de M. Dugué, professeur départemental d'agriculture, elle organise des cours de greffage. Son exemple est suivi par toutes les Associations agricoles et chaque commune viticole a bientôt son ou ses maîtres greffeurs et enseigne le maniement du greffoir jusque dans les écoles communales.

L'émulation et l'enthousiasme sont tels qu'au cours de l'année 1894 il est fait plusieurs millions de greffes sur table et qu'en 1895 on peut déjà compter plus de 2.000 hectares de reconstitués.

Le Comice agricole de Tours qui avait organisé des expositions de vignes américaines de producteurs directs, de porte-greffes et de greffes à Montbazon en 1891, à Châteaurenault en 1892, au Neuvy-le-Roi en 1893, à Bléré en 1894, organise en 1895 un Congrès viticole auquel furent conviés les autorités les plus marquantes de la viticulture et tous les propriétaires vignerons du département désireux d'y venir puiser des renseignements pour la reconstitution de leurs vignobles. Ce congrès fut ouvert à Saint-Symphorien, le 12 septembre, sous la présidence de M. Tiphaine, député. Y prirent part de hautes personnalités viticoles comme MM. Viala, Couderc, Bouchard et les professeurs d'agriculture du département de Maine-et-Loire, Sarthe, Loir-et-Cher, Marne, ainsi que les notabilités viticoles des régions voisines. Ce congrès qui dura trois jours fut marqué par une série de conférences du plus haut intérêt coupées de visites au vignoble reconstitué de Vouvray, Monts, Joué-les-Tours et aux pépinières dépar-

(1) Voir *Revue*, n° 1974, page 261.

lementales de la ville de Tours. Les conclusions tirées de ces conférences et de l'examen sur place des premiers résultats obtenus furent très nettes : nécessité de reconstituer le vignoble avec les vieux cépages du pays, Chenin blanc (Pinot de la Loire), Breton, Noble Joué et Cot, pour les vins fins, et les gamays (1), la folle et le grolleau pour les ordinaires, le tout greffé toutes les fois que le terrain le permettrait avec le riparia.

Les grandes qualités de ce porte-greffe et sa bonne adaptation dans la plupart de nos terrains ne pouvait être mises en doute, il fut fort heureusement et tout particulièrement recommandé et poussé. Les Jacquez, Solonis, Herbemont, Vialla, Taylor et tant d'autres essayés au début et qui n'avaient d'ailleurs été utilisés que dans de très faibles proportions furent définitivement condamnés et dès cette époque complètement abandonnés.

Le riparia qui était déjà fort apprécié a été à peu près le seul porte-greffe multiplié dans nos pépinières de Touraine après 1895.

Il faut lui rendre cette justice que partout où il a pu s'adapter, il s'est montré très nettement supérieur, laissant loin derrière lui comme fructification, comme rendement et comme tenue tous les autres porte-greffes y compris le fameux rupestris monticola (rupestris du Lot) qui a eu son heure de faveur, mais qui n'a finalement donné que des mécomptes.

On a eu à vrai dire avec le riparia quelques insuccès, mais beaucoup moins grands et moins nombreux qu'on a bien voulu le dire, d'ailleurs quelques échecs constatés dans certaines plantations ne lui sont pas imputables dans la plupart des cas. On l'a utilisé parfois dans des situations qui ne lui convenaient nullement en pensant qu'il pourrait s'adapter avec le temps et prospérer dans tous les terrains et notamment dans les sols humides et trop calcaires qui sont incompatibles avec sa nature et ses exigences.

Certains insuccès ont été dus également à ce que l'on a voulu utiliser dans un esprit d'économie bien mal compris des greffes insuffisamment soudées ou détériorées.

Enfin les tout premiers temps de la reconstitution manquant de greffes sur place, on a dû en acheter au loin et certains malfaiteurs ont fourni à de malheureux propriétaires trop confiants, non pas des plants français sur riparia comme ils l'avaient demandé, mais des plants greffés sur tous autres cépages, sur des variétés quelconques sans aucune résistance. Ces tromperies très regrettables ont fait perdre beaucoup de temps et ont jeté, pour un temps très court heureusement, quelque discrédit sur cet excellent porte-greffes qui ne méritait pas les critiques qu'on a voulu lui adresser parfois.

On a eu aussi le tort de considérer comme bonnes toutes les espèces de riparia, on a employé indifféremment une quelconque de ces espèces si nombreuses. Or en réalité, il n'y a de sécurité pour nos terrains qu'avec les gloire (1), le grand glabre ou le violet.

La majeure partie du vignoble de Touraine a été reconstituée avec les riparia gloire. Ce sont actuellement les seuls qui sont demandés et recherchés.

Le riparia n'étant pas le cépage des terrains calcaires ou trop maigres, on a

(1) Le Gamay fréau a remplacé en partie le gros noir de Villebaroux comme teinturier.
(2) Riparia Gloire de Touraine ou Gloire de Montpellier.

cru pouvoir y utiliser le rupestris monticola (1), auquel on a fait en Touraine et principalement dans la région de Vouvray beaucoup de réclame, pendant une période au cours de laquelle on en a beaucoup planté, hélas de trop !

Les pinots sur rupestris monticolas donnent peu, même taillés à verges, leurs raisins mûrissent plus tard que ceux sur riparia et ils ont moins de sucre. A noter aussi que nos plants français sur rupestris du Lot résistent moins bien aux maladies cryptogamiques, sont moins robustes et de moindre durée. Le monticola est un porte-greffe à faire disparaître de notre Touraine. D'ailleurs il n'est plus demandé et est remplacé par le 3309 qui se comporte bien jusqu'à présent dans les sols légèrement calcaires de nos coteaux de Vouvray, mais il donne des produits moins savoureux que le riparia.

Dans les terrains un peu plus chargés en chaux, on a utilisé le 41 B dont on trouve quelques plantations réussies. Mais les greffes sur 41 B sont assez longues à s'installer dans nos terrains, aussi n'y a-t-on recours que lorsqu'on ne peut pas employer le 3309.

Le 41 B mériterait une meilleure faveur. Sa production est plus abondante, plus régulière et la qualité de ses fruits supérieure à celle du 3309 et il est d'une maturation précoce. Il devrait être préféré au 3309. Malheureusement, en dehors de l'inconvénient qu'il présente d'être long à s'établir dans le terrain ou on l'a planté, il a aussi le défaut d'être difficile, très difficile, disent les pépiniéristes, à la reprise au greffage.

Le riparia gloire, le 3309 et le 41 B sont présentement les trois porte-greffes couramment utilisés. Ce sont les seuls qui donnent entière confiance à nos viticulteurs et qui semblent d'ailleurs pouvoir répondre à tous nos besoins.

En dehors du Monticola qui a été planté sur une assez grande échelle, tous les autres porte-greffes n'ont été essayés que d'une manière timide. Ils n'ont pas donné de grandes satisfactions et ont été abandonnés les uns après les autres.

Tel a été le sort du Rupestris Martin qui avait réussi en Maine-et-Loire, dans des argiles profonds et compacts et qui nous avait été vivement recommandé. Il nous a laissé l'impression d'être insuffisamment fructifère, trop tardif et peu résistant aux actions destructives du froid.

Les quelques rares plantations sur 3306, sur 1202 (Mourvèdre × Rupestris), sur 601 et 603, Bourriquou-Rupestris, etc., ont donné des résultats assez médiocres dus peut-être à ce que ces porte-greffes n'ont pas été placés dans les terrains (2) qui leur convenaient réellement.

En résumé, comme nous l'avons déjà indiqué, c'est le riparia gloire qui a et très justement à notre avis la plus grande faveur. Il s'est toujours montré très supérieur par la qualité et la quantité de ses produits toutes les fois qu'il a été placé dans des terrains qui lui conviennent dans des sols riches, profonds et frais. Il s'est comporté encore fort convenablement dans des conditions moins favorables et il paraît devoir être utilisé toutes les fois que son adaptation est possible.

(1) Le Monticola n'est autre que le rupestris du Lot, nous désignons ce porte-greffes sous le nom de Monticola qui est celui adopté dans la région de Vouvray.

(2) Ils ont été surtout essayés dans les terrains calcaires du Chinonais.

Le riparia gloire est aussi de tous les américains purs celui qui paraît avoir le plus d'affinité pour nos cépages indigènes avec le plus de facilité à la reprise au greffage.

La reconstitution du vignoble de Touraine a été réalisée très rapidement en une dizaine d'années seulement. Après quelques hésitations qui ont persisté jusqu'en 1892 et même jusqu'en 1893, il y a eu un élan tel qu'en 1900 déjà la plus grande partie pour ne pas dire la totalité de nos crus de marque, ceux qui méritent d'être jalousement conservés, étaient déjà presque entièrement renouvelés et que la grande œuvre en ce qui concerne les vignes de choix pouvait être considérée comme entièrement achevée en 1902.

Malgré cet enthousiasme pour les plantations nouvelles, le vignoble qui avait été de 63.250 hectares en 1888 n'est plus que de 44.920 hectares en 1900 et en 1902, il est réduit à 41.000 hectares. Chaque année le voit diminuer peu à peu. D'une manière générale, seuls les terrains susceptibles de donner de bons vins ont été renouvelés. Les autres, on les a délaissés peu à peu et les vignes qu'ils portaient ont disparu les unes après les autres. Si dans les premiers moments d'enthousiasme quelques propriétaires ont pu se laisser aller à planter dans des terrains inférieurs des vignes de médiocre valeur, ils ont dû les abandonner. Une sélection sévère s'est faite, conséquence naturelle des difficultés grandissantes qu'ont eu à supporter nos viticulteurs qui ont vu constamment augmenter leurs frais, mais qui n'ont pas toujours trouvé des compensations suffisantes dans le rendement de leurs vignobles.

*

La reconstitution a amené un bouleversement dans les méthodes et les procédés d'exploitation. De traditionaliste et quelque peu routinière, cette culture est devenue raisonnée et méthodique, c'est presque une petite révolution qui s'est produite et qui a fait disparaître de nos coteaux réputés les vignes mêlées que certains préjugés faisaient considérer comme seules susceptibles de produire des vins de qualité.

La culture parcimonieuse et à petits rendements a fait place à une exploitation plus large, plus rationnelle qui sans rechercher la grosse production a dû s'efforcer d'obtenir des récoltes plus régulières.

Nos vignerons n'ont pas hésité à modifier leurs méthodes et à se plier aux exigences nouvelles afin d'obtenir dans des conditions satisfaisantes des vins d'aussi bonne tenue et d'aussi grande qualité qu'au bon vieux temps des vignes françaises avant le Phylloxéra. Ils ont su jusqu'à ce jour conserver intacte la bonne renommée de leurs coteaux. Ils ont eu la sagesse de conserver leurs anciens cépages et ont su résister aux sollicitations dangereuses faites pour des plantations de variétés susceptibles de donner de grands rendements. Les hybrides les plus recommandés n'ont guère été utilisés jusqu'à ce jour que pour la production de vins de consommation familiale et dans des sols à vins courants.

La taille adoptée au lendemain de la reconstitution et que l'on continue à pratiquer est une taille raisonnable et raisonnée. Généralement à court bois (taille à coursons) pour les cépages fins. La conduite du vignoble a été constamment

dominée par la volonté d'avoir des vins bien équilibrés et de bonne qualité et non par le souci d'obtenir la quantité. C'est ainsi que les engrais chimiques n'ont été utilisés que dans la mesure nécessaire pour maintenir la vigne en un équilibre convenable et moyen de production et de végétation.

Nos viticulteurs ont également à la suite de la réorganisation de leur vignoble fait un effort sérieux pour mettre leurs chais, leurs caves en état de répondre aux besoins d'une viticulture renouvelée.

La Touraine étant le pays de la petite culture, des toutes petites exploitations, on ne peut y rencontrer de ces installations fastueuses du Bordelais ou de la Champagne, mais les caves et vineries qui y sont établies sont largement suffisantes et bien appropriées aux besoins locaux.

On n'a pas simplement modifié et amélioré les procédés de culture, on a aussi eu à cœur d'apporter dans l'outillage toute la modernisation nécessaire, sulfateuses à chevaux, soufreuses et tout le matériel le plus nouveau reconnu pratique ont été adoptés au fur et à mesure de leur mise au point.

La cave, le cellier ont reçu des aménagements et des transformations qui, complétées par la mise en œuvre d'un outillage perfectionné, permettent un travail plus rapide et plus facile.

Des progrès sérieux ont été réalisés dans la vinification et dans le traitement des vins.

L'effort accompli par les viticulteurs tourangeaux à la suite de la crise phylloxérique a été considérable et ils peuvent être classés parmi les plus avertis et les plus soucieux de faire bien et de faire bon.

Tant d'efforts et de sacrifices, tant d'amour pourrait-on presque dire dans le travail ont-ils eu leur juste récompense ? Hélas non !

Au lendemain de la reconstitution, on a bien eu quelques bonnes années, mais elles ont été suivies de périodes beaucoup moins avantageuses.

Après la belle récolte de 1906, la Touraine est brusquement atteinte par la crise viticole qui est telle en 1907 que nos vins blancs de la côte de Vouvray ne peuvent être vendus qu'au cours de l'année 1908 et à raison de 20 fr. la barrique de 250 litres. Soit huit francs l'hecto après dix mois de soins en cave alors que le rendement à l'hectare n'avait été que de 17 hectos ! Revenu brut de 136 francs à l'hectare !

Les années 1910 et 1913, par suite de la Cochylis, ont des rendements moyens qui sont respectivement de 10 à 11 hectos à l'hectare.

De 1907 à 1914, malgré la qualité des vins particulièrement réussis dans leur ensemble et qui sont nettement supérieurs en 1908 et 1911, les ventes faites par la propriété sont peu rémunératrices.

La situation générale du vignoble tourangeau est loin d'être brillante quand éclate la guerre et elle devient forcément pénible pendant toute la durée des hostilités.

En effet, la main-d'œuvre devient rare, tout à fait insuffisante et comme qualité et comme quantité.

La culture ne peut être faite que par à-coups. La vigne souffre d'autant plus

que faute de personnel on ne peut traiter les maladies cryptogamiques et la Cochylis que d'une manière peu régulière et insuffisante.

Malgré les meilleures volontés et les plus louables efforts, la majorité des exploitations viticoles grandes ou petites se trouvent, au début de 1919, en médiocre état. Le vignoble qui était encore de 40.300 hectares en 1914 n'est plus que de 33.000 hectares environ.

Mais on a foi dans l'avenir, aussi se remet-on courageusement au travail et quoique les frais d'exploitation aient considérablement augmenté (2.700 fr. de l'hectare en 1919), on se remet à l'œuvre sans défaillance.

En quatre ans de temps, on rétablit la majeure partie du vignoble qui reprend son aspect de vitalité et de prospérité d'avant guerre. L'année 1924, qui donne de bons résultats comme qualité et quantité, ramène la confiance chez nos vignerons, mais celle-ci ne reste que de courte durée.

En effet, en 1926, la moyenne de production n'est que de 12 h. 50 pour le département et de 4 hectos à Vouvray, en 1927,, de 12 h. 95 pour l'ensemble du vignoble d'Indre-et-Loire, de 7 hectos à l'hectare pour Vouvray.

Les deux années qui suivent sont meilleures, mais 1930 et 1931 sont à nouveau désastreuses, et la situation générale devient de plus en plus inquiétante. Les frais d'entretien et de culture augmentent, la progression est d'autant plus lourde à supporter que les intempéries et les étés humides nécessitent des traitements répétés et plus abondants.

En réalité, la main-d'œuvre et tous les produits qui sont nécessaires à la vigne ont augmenté de 400 à 600 % alors que les vins restent soumis aux fluctuations des cours des régions méridionales qui ont une production très abondante et parfois par trop abondante.

En réalité, nos meilleurs vins, malgré des récoltes déficitaires en Touraine, ne sont vendus que deux ou trois fois plus cher de ce qu'ils pouvaient l'être avant 1914. Quant aux autres, ils ne sont qu'au cours de ceux du Midi.

Aussi, depuis quelques années, les plus favorisés parmi nos propriétaires n'ont-ils pu équilibrer leur budget que fort péniblement.

Quant aux autres, ceux qui ont eu des pertes dues aux intempéries, ils se sont trouvés en très difficile situation, c'est ce qui explique les découragements de certains, et l'abandon de vignobles autrefois prospères.

A l'heure présente, on peut dire que tous les viticulteurs tourangeaux sont très éprouvés. Les moins touchés sont ceux de la région de Bourgueil qui, grâce à la nature de leurs terrains, ont pu sans de trop grandes difficultés arriver à couvrir leurs frais.

Les autres ont subi durement les conséquences des récoltes déficitaires et de la crise générale.

Les plus atteints sont ceux de la région délimitée de Vouvray, dont la situation est critique. On a beaucoup parlé et avec juste raison de la grande misère du vignoble champenois, celle de Vouvray est pire.

Les rudes gelées de l'hiver 1929 et les terribles orages de grêle de 1930 et 1931 ont non seulement détruit la majeure partie des récoltes, mais ils ont de plus saccagé le vignoble au point qu'à Rochecorbon les 2/3 des vignes sont à

replanter et que sur l'ensemble des coteaux des autres communes du territoire délimité, plus d'un tiers des ceps a dû être arraché !

Les vignerons de la Marne ont eu ces années dernières des récoltes abondantes, quelques-unes même très abondantes et le kilo de raisin s'est encore vendu il y a deux ans de 10 à 11 fr. Si les cours se sont effondrés cette année et en 1930, nos vignerons champenois peuvent tout de même retirer quelques ressources de la vente de leurs vins.

Les vignerons des rives de la Loire n'ont connu en aucun moment les hauts prix de la Champagne. Sur dix années, ils en ont eu quatre de très déficitaires, à peu près nulles et ils n'ont rien récolté en 1930 et 1931.

C'est dire la grande détresse de nos coteaux. Elle explique le découragement de nos vignerons les mieux trempés qui envisagent l'avenir avec anxiété.

Les orages violents de 1930 et 1931 ont entraîné les terres de nos coteaux, défoncé, brisé nos chemins, renversé des clôtures et fait écrouler des murs de terrasse.

On est dans la nécessité de faire exécuter des travaux coûteux et de renouveler une partie du vignoble. Or, bon nombre de nos propriétaires sont hors d'état d'entreprendre une pareille œuvre faute de fonds. Et même étant donné les dures périodes traversées, on serait bientôt sans courage pour la réaliser, même si on avait la possibilité d'obtenir les avances nécessaires.

Sur ces terrains réputés qui ont donné des vins délicats et parfumés, régal des gourmets, on voit aujourd'hui des vignes complètement abandonnées envahies par le chiendent.

Va-t-on pouvoir les renouveler, ces coteaux et comment ? Si la culture de la vigne n'est pas rapidement reprise, c'est la ruine complète pour nos petits propriétaires. Or il est impossible d'y établir aucune autre culture.

La gêne est telle que nos vignerons, même les plus épargnés, ceux qui ont encore leurs ceps à peu près intacts, se demandent comment ils vont pouvoir se maintenir jusqu'à la récolte prochaine. Le bas de laine est vide et on n'a rien ou presque rien dans les caves. Les quelques très rares barriques qui y sont encore, par suite du marasme des affaires, ne trouvent acquéreur qu'à des prix de famine.

Il va falloir pourtant continuer à cultiver, à nourrir le cheval, acheter du sulfate, du soufre, il va falloir vivre !

Est-il étonnant, étant donné cette situation lamentable, de voir s'accentuer l'exode vers les villes ?

Si on ne se montre pas très large dans les avances qui vont être demandées aux Caisses de crédit, c'est l'impossibilité absolue pour quelques-uns de pouvoir se maintenir. On comprend que les jeunes qui ne peuvent guère avoir la foi abandonnent une profession par trop dure et par trop aléatoire et recherchent des situations dans les administrations de l'Etat. Le rêve est de devenir fonctionnaire.

La situation est nettement mauvaise, nettement inquiétante et si elle ne s'améliore pas rapidement, c'est la disparition de la plus grande partie de notre vi-

gnoble de Touraine qui s'imposera. Vouvray est plus particulièrement menacé, car il a été et de beaucoup le plus éprouvé.

Nos propriétaires, qui ne peuvent trouver une rémunération convenable dans la culture de leurs vignes, n'arrivent pas à comprendre que l'on puisse continuer à planter exagérément en Algérie et dans le Midi et que l'importation des vins étrangers aille en croissant.

Pour que puissent vivre les vignerons champenois qui ont peut-être été quelque peu imprudents dans leur reconstitution d'après guerre, on mène en ce moment une très louable campagne en faveur du Champagne.

Pour que les vignerons de la rive droite de la Loire qui sont restés dans la saine tradition des plantations réduites puissent eux aussi vivre, ne pourrait-on faire un effort semblable en faveur du Vouvray ?

Il ne faut pas que la Champagne disparaisse, mais il ne faudrait pas non plus que cet autre fleuron de notre couronne viticole, le « Vouvray », périsse faute d'un peu de solidarité, d'aide et de sympathie !

On dit que le Champagne procure bonheur, gaîté et vie.

Le Vouvray a les mêmes vertus, les mêmes qualités ; justement apprécié, il mérite les mêmes égards.

Frères par leurs qualités, également touchés par une crise sans précédent, ces deux vins fameux atteints d'une semblable détresse doivent être également glorifiés et également aidés.

CHARLES VAVASSEUR, *maire à Vouvray.*

A PROPOS DE LA VITICULTURE DU MAROC

Le 14 décembre 1931, à Casablanca, les vignerons marocains ont été réunis en Assemblée générale ; les vœux suivants ont été pris lors de cette assemblée :

Premier vœu

L'Association des Vignerons du Maroc, réunis en Assemblée générale, considérant :

Que dans un pays viticole, il est inadmissible que les viticulteurs soient obligés de jeter les sous-produits de la vinification et de frustrer, ainsi, la richesse marocaine de revenus importants, que cette situation les met dans un état d'infériorité vis-à-vis de leurs concurrents étrangers, à une époque de crise mondiale ;

Emet le vœu :

Que dans la fabrication des liqueurs, des boissons et de tous les autres produits alcoolisés destinés à la consommation de bouche, ne puissent être utilisés que des alcools de raisins et de fruits.

Deuxième vœu

Considérant :

1° Que les vins étrangers, de qualité médiocre, qui arrivent au Maroc en quantité massive et à bas prix, empêchent les viticulteurs marocains d'écouler leurs vins à des prix rémunérateurs ;

2° Que la persistance de cette situation désastreuse entraînerait la disparition rapide du vignoble marocain, pour lequel des capitaux considérables ont été engagés et qui occupe de nombreux ouvriers européens et indigènes ;

3° Que pour permettre le développement de la colonisation européenne au Maroc, il est indispensable que le vignoble existant, constitué avec de grandes difficultés, soit défendu, puisque lui seul permet à un nombre important d'agriculteurs de vivre et d'élever leur famille sur des surfaces restreintes ;

4° Qu'il y a intérêt à ce que le Maroc produise le vin nécessaire à la consommation du pays, laquelle à l'heure actuelle s'élève à 50 millions de francs environ, au lieu d'exporter ces capitaux à l'étranger, au détriment de sa balance commerciale ;

Emet le vœu :

a) Que les droits de douane sur les vins actuellement de 7,50 pour cent, soient portés à 12,50 pour cent, *ad valorem* ;

b) Que les droits de porte pour les vins soient supprimés et remplacés par un octroi de mer de 50 francs par hectolitre, et insiste avec la plus grande énergie sur l'urgence qu'il y aurait à prendre ces mesures.

Troisième vœu

Considérant :

a) Que les plantations de vigne actuellement en production, plus celles qui n'ont pas encore atteint leur rendement normal et celles qui vont entrer en production dans les années à venir, fourniront une production supérieure à la consommation actuelle ;

b) Que le viticulteur marocain n'a pas de possibilité d'exportation ;

c) Que les pays viticoles, pour éviter des crises désastreuses à tous les points de vue, limitent leurs plantations de vigne et que quelques-uns vont même jusqu'à exiger la diminution des surfaces plantées ;

Emet le vœu :

Que le gouvernement du protectorat étudie les mesures à prendre pour limiter les plantations de vignes au Maroc.

Aucun de ces trois vœux ne peut évidemment aboutir si le gouvernement du Protectorat ne prend les mesures nécessaires.

En ce qui concerne plus particulièrement la limitation des plantations de vignes, il nous paraît indispensable que l'enquête qui a été ordonnée sur l'étendue du vignoble marocain soit achevée le plus rapidement possible. En effet, d'après les renseignements précis que nous avons et que nous mettons à la disposition, il résulte qu'il y a actuellement au Maroc environ 12.000 hectares de vigne dont la production, à bref délai, dépassera la consommation actuelle qui est de 440.000 hectos.

D'autre part, la vigne indigène occupe 14.000 hectares environ en moyenne donnant 570.000 quintaux de raisins dont une grande partie passe dans une vinification plus ou moins défectueuse.

La limitation immédiate des plantations paraît donc s'imposer, si l'on veut, dès cette année, se trouver devant une situation qui, pour les colons et pour les milieux officiels, présentera incontestablement un caractère de haute gravité.

DESURMONT.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les vignes gelées en avril en Algérie (F. S.). — Des « Lectures pour tous » Défense du vin. — Essais de tracteurs viticoles de la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault et du Comice agricole de l'arrondissement de Béziers.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température s'était sensiblement élevée et la végétation des plantes commençait à bien se développer ; mais après une très belle journée chaude du 27 avril, un nouvel abaissement de température s'est produit la nuit avec un vent du sud, et la pluie est tombée les 28, 29, 30, 1er et 2 mai, avec des intervalles ds forts vents violents du Sud, et avec grêle dans quelques régions de l'Hérault et de l'Aveyron ; les fleuves ont débordé et les basses plaines de l'Hérault et de l'Orb sont sous l'eau. De gros coups de soleil ont préparé le terrain au Mildiou.

Quoique les pousses des vignes ne soient pas encore bien longues, il faut faire un premier sulfatage. Et comme la végétation très en retard se développera rapidement, il sera utile de répéter les sulfatages à de courts intervalles jusqu'à la floraison.

Sur les cépages avancés comme les aramons, on peut voir les sorties de raisins qui sont assez irrégulières. Dans certains parages, les sorties sont satisfaisantes ; dans d'autres, elles laissent beaucoup à désirer. Sur les cépages en retard, comme les carignans, on ne peut pas encore juger.

Les gelées du 21 avril, que nous avons signalées dans notre dernier numéro, n'ont pas eu l'importance que l'on pensait d'abord. Nous n'avons pas vu de vignes noires, comme on en trouve parfois après une forte gelée. De plus, la végétation étant très en retard, les bourgeons de la base et les contre-bourgeons qui étaient encore endormis se développeront sur les ceps dont les premiers bourgeons ont été grillés. Ils porteront certainement des raisins. Si les derniers cavaliers ne viennent pas faire de nouveaux dégâts, les gelées n'auront pas fait beaucoup de mal.

Les insectes ravageurs qui se montrent au départ de la végétation ne sont pas bien nombreux cette année. Nous n'en avions pas vu courir sur le sol, par les rares belles journées d'avril, nous n'en avions pas découvert davantage dans la première couche arable, en greffant. La seule inquiétude que nous avions, c'était la présence de nombreux petits escargots sur les pieds des ceps ou le long des tuteurs. Peut-être les pluies de ces jours derniers auront favorisé la visite des jeunes escargots sur les petits bourgeons qui sont vite détruits.

Nous n'avons pas encore vu beaucoup de papillons de Cochylis ou d'Eudémis. Si dans certaines régions on constatait la présence des vers nuisibles, il faudrait mélanger à certains sulfatages des produits arsenicaux.

Les greffages de printemps en greffe anglaise sur place devraient être terminés ; mais il y a des retardataires. Si l'on a eu le soin de conserver les sarments dans le sable pour éviter le départ de la végétation, on peut encore greffer sur place avec espoir de bonne réussite, parce que la végétation est très en retard.

Ne plus employer d'engrais organiques, sauf les nitrates de soude ou de potasse. Les fumiers et engrais organiques employés en mai risquent de nuire pendant l'été, surtout s'il est sec.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles se ressemblent tous, par le calme des affaires traitées. L'annonce de fortes gelées dans la nuit du 21 avril n'a pas influencé les transactions qui sont restées calmes. Les cours des semaines précédentes se sont maintenus difficilement. En Algérie, où les gelées ont eu beaucoup plus d'importance, les vins n'ont pas augmenté non plus

C'est une bien mauvaise année pour la viticulture, malgré le fameux statut du président de la Commission des boissons de la Chambre, qui a fait tant de bruit autour de cette loi ennuyeuse et inquisitoriale. Il aurait vu l'impopularité de cette loi au Congrès d'Avignon.

De plus, au moment où des sommes fabuleuses sont mises à la disposition de la Commission officielle de propagande du vin, on laisse publier par tous les grands journaux de Paris et par quelques-uns de province, dont certains prétendent être les grands défenseurs de la viticulture, des articles sensationnels disant que des centaines de matelots intoxiqués par des vins espagnols contenant de l'arsenic sont hospitalisés à Rouen. Comme chaque journal veut dire quelque chose de plus que ses confrères, certains ajoutaient que ces vins provenaient de raisins ayant été sulfatés *après la formation du grain*. Ces journaux ignorent que les sulfatages n'apportent pas d'arsenic sur les feuilles ou sur les raisins et que toujours on sulfate après la formation des grains. Ces canards ont dû être lancés par les fabricants de bière et de cidre. Jusqu'à aujourd'hui, nous ne connaissons qu'une protestation. Celle adressée au ministre des Finances à la date du 25 avril par M. Couton, président de la « Ligue nationale de propagande pour le vin de France », dont le siège central est à Paris, 19, rue Casimir-Périer, et le siège administratif à Nîmes, 13, rue de l'Etoile.

Voici cette lettre :

« Au nom de la « Ligue nationale de propagande pour le vin de France », nous avons l'honneur de vous faire savoir que nos adhérents, et tous les milieux viti-vinicoles en général, se sont vivement émus à la nouvelle que plusieurs centaines de marins français avaient été intoxiqués par des vins d'Espagne, contenant de l'arsenic.

« La publicité faite autour de cet événement dans tous les quotidiens français est extrêmement préjudiciable aux résultats de notre campagne de propagande en faveur du vin, car des milliers de consommateurs auront désormais la notion qu'un vin naturel peut contenir du poison provenant de certains traitements contre les maladies de la vigne. Une méfiance peut naître de ce fait, semblable à celle qui atteint les huîtres, les champignons et d'autres denrées alimentaires.

« Dans ces conditions, nous avons l'honneur de vous demander de bien vouloir rassurer le plus tôt possible l'opinion, en introduisant, par décret, dans les méthodes officielles d'analyse des vins, des pratiques sûres pour révéler tous les corps étrangers à la constitution normale de la boisson et pouvant provenir du traitement des maladies de la vigne.

« Par ailleurs, nous demandons qu'aucun vin en provenance de l'étranger ne puisse être livré à la consommation, dans la métropole ou dans les colonies, sans avoir été analysé, quelle que soit sa destination ou sa situation spéciale vis-à-vis de la douane. »

Toutes nos félicitations. Que fait la grande Commission officielle de propagande du vin qui a dix millions à sa disposition ?

A l'occasion de la nouvelle Foire de Printemps, à Avignon, on a organisé quelques manifestations agricoles et viticoles dans cette ville, du 24 avril au 1er mai.

D'abord le Congrès des Associations viticoles de France et d'Algérie, d'une grande importance, que nous avons annoncé dans notre dernier numéro. Ensuite, une Exposition d'instruments agricoles, viticoles et vinicoles, avec expériences pratiques sur le terrain de certains instruments tels que tracteurs vignerons et autres.

Nous nous sommes rendu à Avignon qui est toujours la ville accueillante, coquette et agréable. Nous parlerons, dans notre prochaine chronique, de l'Exposition. Aujourd'hui, nous allons résumer succinctement les travaux du Congrès des grandes Associations viticoles :

Dès lundi 25 avril, la section des grands crus s'est réunie à l'Hôtel de Ville d'Avignon, sous la présidence de M. Briand, de la Fédération des Viticulteurs charentais, assisté de M. Leroy, secrétaire général.

Étaient présents ou représentés :

Le Syndicat des grands crus de la Côte-d'Or (M. Gouge) ; la Fédération des Caves coopératives des vins fins de la Côte-d'Or (M. Laligant) ; le Syndicat des vignerons d'Alsace-Lorraine (MM. Walter, Rieder) ; le Syndicat de défense des vins de Vouvray (M. Moreau) ; le président du Syndicat des vignerons de Saumur (M. de Bodman) ; le président du Syndicat de Monbazillac (M. Malauger) ; la Ligue des viticulteurs de la Gironde (M. Pioceau) ; le Syndicat de Tavel (M. Le Roy) ; le Syndicat général de la Champagne délimitée (MM. Doyard, Philbert, Martin, Martin Flot) ; la Fédération générale des Syndicats agricoles de l'Anjou (M. de Crozé) ; le Syndicat des propriétaires-viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape (M. Le Roy) ; la Fédération des viticulteurs charentais (MM. Briand, Verneuil) ; le Syndicat des vignerons du Gaillacois (M. de Chatérac) ; la Confédération générale de la Bourgogne (M. Perraton).

La Section a discuté les rapports et vœux présentés sur les questions suivantes :

1. Le sucrage. — 2. La concentration des moûts. — 3. Le statut du vin mousseux d'origine. — 4. Le blocage des vins à appellation d'origine.

Après avoir renouvelé les vœux précédemment émis par elle, au sujet des marques de fantaisie et de la cotisation obligatoire, la Section a nommé comme président, pour l'année 1933, M. d'Angerville (du Syndicat de la Côte-d'Or) et désigné comme secrétaires adjoints MM. Doyard et Gouge.

Dans une autre salle s'était réunie la Section des Coopératives viticoles de France et d'Algérie. M. Ravel, de l'Hérault, président, a été nommé président d'honneur. Président, M. Landowsky (Champagne) ; secrétaire général, de Saint-Jean (des Pyrénées-Orientales) ; secrétaire adjoint, le docteur Ozanon (Bourgogne) ; conseiller juridique, Me Roche-Agussol, de la C. G. V. (Montpellier).

Après discussion très complète, au sujet du statut fiscal des Coopératives, portant notamment sur la question de l'impôt foncier et des impôts qui en découlent, le vœu suivant, adopté à l'unanimité, sera soumis à l'Assemblée générale de la Fédération :

« La Section des Coopératives viticoles de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, regrettant que le Parlement se soit séparé sans avoir voté le statut fiscal des coopératives agricoles de production, transformation et vente ;

« Demande instamment que, dès la reprise de la législature prochaine, le Parlement dote l'agriculture de ce statut, qui lui est indispensable ;

« Et que notamment les bâtiments appartenant aux Coopératives agricoles de production, transformation et vente, utilisés pour l'exercice de leur activité sociale, soient exonérés de l'impôt foncier sur la propriété bâtie. »

Avant de se séparer, a été examinée la question des Coopératives de vente en commun.

L'assemblée souligne que cette formation ne pouvait, en aucune façon, porter ombrage au commerce et, au contraire, permettre, en faisant baisser les prix à la consommation, un écoulement plus considérable de notre boisson nationale, pour le plus grand profit des commerçants comme des producteurs.

Le mardi 26, le Congrès s'est réuni en Assemblée générale pour solutionner les questions examinées en commission la veille et aborder la discussion des modifications à apporter à la fameuse loi du 4 juillet 1931.

« Préalablement à toute discussion, le président de la C. G. V., M. Gustave Coste, déclara qu'aucune modification utile ne pourrait être apportée à la loi tant que l'on n'aurait pas résolu le problème algérien ; la loi de 1931 tente de confondre deux intérêts contradictoires : celui de la métropole et celui de l'Algérie ; c'est une confusion inadmissible et mortelle pour la viticulture métropolitaine.

« Une vive discussion s'engagea sur ce sujet. Après que M. Cerda, avec un talent que nous nous plaisons à reconnaître, eut exposé les raisons « sentimentales » pour lesquelles il estime que l'on doit assimiler la viticulture algérienne et la viticulture française, M. Auguste de Crozals, président du Syndicat Bé-

ziers-Saint-Pons, montra avec son énergie coutumière le préjudice causé à la métropole par l'assimilation de notre grande colonie au territoire métropolitain; M. le colonel Mirepoix fait, une fois de plus, une démonstration de l'inexactitude de cette assimilation ; après diverses interventions de M. Verneuil, délégué des Charentes, qui fit remarquer que la surproduction venait d'Algérie et non de France, de M. Benet, de M. Saumade, qui fit, avec éloquence, appel au bon sens et aux sentiments d'équité des Algériens, M. Sicard plaida une dernière fois la cause algérienne.

On passa au vote. Par huit voix contre deux, les grandes Associations viticoles se prononcèrent pour un aménagement du marché français, fondé sur la distinction entre la production métropolitaine et la production algérienne.

« Les deux Associations dissidentes sont la Confédération algérienne et, pour des raisons qui lui sont propres, la Confédération du Centre-Ouest.

« Les délégués algériens ont refusé d'admettre la décision de la quasi unanimité de la Fédération et ont annoncé qu'ils sauraient faire prévaloir leur thèse devant le Parlement. Avis aux candidats députés.

« Au cours de la séance de l'après-midi, les délégués du « Centre-Ouest » ont expliqué leur vote du matin et ont déclaré qu'en définitive ils se ralliaient au vœu de la majorité s'il était entendu que l'aménagement franco-algérien devrait imposer les sacrifices pour la métropole comme pour l'Algérie, quoique établis sur des bases différentes.

« Une Commission nommée par toutes les Associations va se réunir très prochainement à Paris pour élaborer un plan d'aménagement et résoudre enfin, espérons-le, le problème algérien.

« Le président demande s'il y a lieu de modifier le décret de 1931, dans le sens de la liberté de la circulation et de l'emploi des moûts concentrés.

« Cette proposition est repoussée.

« Le Congrès décide le renvoi de la question du sucrage à l'examen de la Commission qui se réunira à Paris ; il émet le vœu suivant : Que les agents du service des fraudes puissent pénétrer en tout temps dans les caves et chais ; qu'un révélateur permettant de déceler la présence du sucre dans le vin soit obligatoirement incorporé dans toute la fabrication sucrière nationale.

« Enfin, sur la proposition de M. Briand (Charente), est émis un vœu tendant à faire obtenir le bénéfice de l'assistance judiciaire aux Associations constituées en vue de la défense des produits viticoles ou des appellations d'origine et qui font les frais de plusieurs agents des fraudes.

« Sur les observations de MM. Costes et Mirepoix, on ajoute à ce vœu que les Associations soient exonérées des frais de consignation.

« Est adopté encore, sur la proposition de M. Carcassonne, président des Vignerons des Pyrénées-Orientales, un vœu réclamant du Parlement le vote d'urgence d'un projet de loi portant à 15 francs le droit sur l'alcool, contenant une clause permettant d'élever ce droit, et demandant au gouvernement de fixer un contingent annuel pour toutes les nations importatrices de vin de liqueur.

« M. de Saint-Jean fait adopter le vœu demandant que le statut fiscal des coopératives agricoles soit voté par le Parlement.

« Est adoptée une série de vœux concernant la circulation des vins d'appellation (acquit de couleur), les marques de fantaisie (interdiction étendue aux vins d'appellation), l'appellation des vins mousseux.

« Un vœu tendant à mettre les Compagnies de navigation en demeure d'avoir à se ravitailler exclusivement en vins français et à les faire passer en douane en vue d'examen par le service de la répression des fraudes, est également adopté.

« L'ordre du jour étant épuisé, le Congrès s'occupe du règlement de questions intérieures et, avant de prononcer la clôture, décide de confier à la Fédération des Charentes l'organisation du Congrès de 1933. »

Le mercredi 27, les congressistes ont visité la Foire de Printemps. Ensuite ils sont partis pour Châteauneuf-du-Pape où a eu lieu le banquet. Le lendemain jeudi, on a visité les vignobles des Côtes du Rhône, dont la végétation est peu avancée. — E. F.

Les vignes gelées en avril en Algérie. — Dans les nuits des 7, 8, 9, 14, 15, 16 avril, des gelées, dont l'intensité rappelle celles de 1903, se sont produites dans les départements d'Oran et d'Alger. Le département de Constantine est indemne.

Les vignobles de Sidi-bel-Abbès et ceux des plaines de Mascara et Sidi-Chami ont été très atteints dans le département d'Oran.

Dans le département d'Alger, les vignes des plaines de la Mitidja, du Chélif et des Issers ont beaucoup souffert.

En montagne, tout le massif qui s'étend de Bouïra à l'est, jusqu'à Lodi à l'ouest, y compris Berrouaghia, a aussi payé un large tribut à la gelée.

Il est impossible de donner une appréciation personnelle sur les dégâts causés dans une région s'étendant en longueur sur 500 kilomètres et une profondeur de 125 kilomètres.

Il faut se contenter de colliger les renseignements qui sont fournis à la Confédération des Vignerons des trois départements algériens, desquels il résulte que la perte subie à la suite de ces gelées serait de l'ordre d'un million et demi d'hectolitres. — F. S.

Des « Lectures pour tous ». Défense du vin. — Les vins de France, il y a trente ans, occupaient le troisième rang dans notre commerce extérieur, et représentaient 224 millions de francs — soit un milliard 120 millions d'aujourd'hui. En 1931, nos exportations sont tombées à 670 millions de francs, ce qui les place au quinzième rang de nos produits exportés.

Pour des raisons différentes, et que l'on connaît, les Etats-Unis, la Russie, l'Argentine et le Brésil sont rayés de notre clientèle.

Nos viticulteurs s'inquiètent, — ils s'inquiètent d'autant plus qu'une campagne discrète se manifeste à l'intérieur contre le vin, qu'on déclare nuisible à la santé.

« Je suis médecin, déclarait récemment M. Chauveau, ministre de l'Agriculture, et comme tel, je n'ai jamais cessé de considérer que l'usage du vin, du bon vin, j'entends, est un véritable brevet de longue vie et de bonne santé. »

Or un professeur de Faculté vient au contraire de proclamer, en Sorbonne, qu'il faut se méfier du vin... dont l'abus fait un poison.

Eh bien ! n'abusons pas : usons.

Toute chose d'ailleurs dont on abuse est nuisible. Luttons contre tous les abus, dans tous les domaines. Mais en France, patrie du vin, où l'on en a toujours bu, constatons-nous une mortalité exceptionnelle, une diminution intellectuelle, une perte d'équilibre moral ou mental, une altération de la santé publique ?

Avons-nous moins de savants, moins d'écrivains, moins d'artistes, moins d'athlètes ? Sommes-nous moins énergiques, moins travailleurs, moins audacieux ? Tout simplement, sommes-nous inférieurs à l'Amérique sèche ?

Ce n'est pas ce que pensent de nous l'étranger... et les statistiques.

Essais de Tracteurs viticoles de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault et du Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers. — Les deux Sociétés — Centrale de l'Hérault et Comice Agricole de Béziers — qui organisent les Essais de Tracteurs Viticoles, viennent de prendre quelques décisions utiles à connaître pour les constructeurs et pour les viticulteurs désireux d'y prendre part ou d'y assister.

Le domaine de la Conseillère, commune de Montagnac, près Pézénas (Hérault), a été choisi pour ces essais, qui auront lieu du mardi 17 mai 1932 à 14 heures au jeudi 19 mai.

Les appareils pourront être exposés à partir du 12 mai à la Foire de Béziers.

Des essais d'automne auront lieu aux environs des 17 et 19 octobre 1932.

Tous les tracteurs viticoles et les appareils qu'ils mettent en action (charrues, canadiennes, houes, etc...), mais les uns et les autres de construction française et présentés par des firmes françaises, sont admis aux essais.

Adresser toutes demandes d'inscription et de renseignements à : Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, 17, rue Maguelone, à Montpellier.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 115 à 125 francs ; 9°, 130 à 140 fr. ; 10°, 145 à 155 fr. ; Corbières 11°, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus ; 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 à 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 360 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 380 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 25 à 9 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. ». Distillerie, 6 fr. 50 à 7 fr. ».

MIDI. — *Nîmes* (*2 mai 1932*). — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. » à 8 fr. 50 ; Montagne, de 8 fr. 25 à 8 fr. 75 ; Costières, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 750 fr. à 770 fr. ; trois-six de marc 86°, de 710 à 730 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 700 à 710 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*3 mai*). — Vins rouges, 8 à 10°, de 65 à 95 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°, » fr. Marc 52°, » fr. Esprit de marc à 86°, » à » fr.

Béziers (*2 mai*). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (*1er mai*). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. » à » fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*30 avril*). — Vins de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (*30 avril*). — De 8 fr. 25 à 9 fr. » le degré.

Narbonne (*28 avril*). — Vins rouges, 9 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, » fr. à » fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 167 fr. à » fr. »; orges, 91 fr à 96 fr. ; escourgeons, 76 fr. à 89 fr. ; maïs, 68 fr. » à 72 fr. » ; seigle, 104 fr. » à 109 fr. »; sarrasin, 108 fr. à 109 fr. ; avoines, 106 fr. à 112 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 66 fr. 45 à » fr. ». Buenos-Ayres, 43 fr. 47 à 45 fr. 77. Chicago, 54 fr. 62 à 61 fr. 45. — Sons, 65 fr. à 73 fr. — Recoupettes, de 43 à 48 fr. ; remoulages, de 75 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr. ; saucisse rouge, 95 à 110 fr. ; sterling, 100 à 125 fr. ; Rosa, 100 à 120 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 270 à 320 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 120 fr. à 155 fr. ; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr. ; paille de seigle, 120 fr. à 155 fr. ; luzerne, 170 fr. à 240 fr. ; foin, 160 fr. à 230 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr. ; Féveroles, de 100 à 110 fr. ; luzerne, de 550 à 600 fr. ; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr. ; Coprah, 69 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 220 fr. » à 221 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. ». — Veaux, 5 fr. 50 à 16 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 19 fr. 80. — Longe, de 9 fr. 50 à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60 ; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. » ; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50 ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs ; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 250 à 350 fr. — Mandarines d'Algérie, 475 à 520 fr. — Oranges d'Algérie, 190 à 225 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 150 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin Thomery, 35 à 40 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 420 à 525 fr. — Noix, 380 à 520 fr. — Pois verts, de 420 à 600 fr. — Haricots verts d'Espagne, 700 à 780 fr. — Artichauts Alger, 75 à 130 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 100 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, 300 à 400 fr. — Laitues du Midi, 60 à 90 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.